

Salsa

1	Zwiebel
2	rote Chilischoten
2	rote Peperoni
300 g	Dosentomaten
2 EL	Sonnenblumenöl
...	Salz
...	Essig

Die Zwiebel schälen. Die Peperoni sowie die Chilischoten waschen und längs in Stücke schneiden. Die inneren Scheidewände sowie die Kerne entfernen. Alles grob hacken.

Das Öl erhitzen und die Gemüsestücke anbraten. Dann die Hitze kleiner stellen und zugedeckt 10 Minuten dünsten lassen.

2 dl Wasser sowie Salz und Essig beifügen und zugedeckt mindestens 1 Stunde köcheln lassen. Am Schluss das überschüssige Wasser abgiessen. Das Gemüse pürieren.

Die Salsa auf kleiner Flamme etwas einkochen lassen.

Gelber Gratin

1	Zwiebel
2	gelbe Peperoni
1 Dose	Maiskörner (400 g)
200 g	rezepter Tilsiter
...	Salz
...	weisser Pfeffer
30 g	Butter

Die Zwiebel schälen. Die Peperoni waschen und längs in Stücke schneiden. Die inneren Scheidewände sowie die Kerne entfernen. Zwiebel und Peperoni in kleine Würfel schneiden..

In einer Pfanne etwas Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen. Die Zwiebel- und Peperonistücke 5 Minuten blanchieren. Herausnehmen und mit kaltem Wasser abbrausen. Gut abtropfen lassen.

Die Maiskörner aus der Dose in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Den Tilsiter in kleine Würfel schneiden.

Eine Gratinform mit etwas Öl einfetten. Zwiebel- und Peperonistücke sowie die Maiskörner in die Gratin-form geben. Salzen und pfeffern und dann gleichmässig verteilen. Die Käsewürfel darauf verteilen, ebenso die in kleine Stücke gecshnittene Butter.

Im 220° heissen Ofen im oberen Drittel ca. 20 Minuten gratinieren.

Beilagen

½	Eisbergsalat
200 g	Greyerzer
200 g	Sauerrahm
8-12	Tortillas

Den Eisbergsalat in feine Streifen schneiden und in eine kleine Schüssel geben.

Den Greyerzer grob raffeln (am besten mit der Röstiraffel) und in ein Schüsselchen geben.

Den Sauerrahm in ein Schüsselchen geben.

Die Tortillas in einer Bratpfanne ohne Zugabe von Fett erwärmen und im Backofen warmstellen.